

VETRINA DRY AGING

CHIANINA

€ 8,50/etto

morbidezza ★☆☆☆☆

marezzatura ★☆☆☆☆

intensità ★★☆☆☆

reperibilità ★★★★★☆

Definita la migliore d' Italia, è una delle razze più antiche al mondo che risale a 2000 anni fa, allevata in val di Chiana, e caratterizzata da gigantismo somatico; infatti è la più grande e maestosa tra le razze bovine. In passato utilizzata dai romani ed etruschi come forza motrice nei campi, oggi allevata solo ed esclusivamente per la produzione di carne. Orgoglio Italiano!

RUBIA

€ 10,00/etto

morbidezza ★★★★★☆

marezzatura ★☆☆☆☆

intensità ★★★★★

reperibilità ★★☆☆☆

La Rubia Gallega è una delle carni più pregiate al mondo. Animali dalla stazza imponente che vengono macellati non prima dei 5 anni. Allevati allo stato brado in Galizia del nord, vicino all'oceano, dove l'erba grassa e ricca di iodio dona alla carne un gusto indimenticabile. Caratteristica distintiva di questa carne è il grasso giallo dorato, da qui e dal colore del manto il termine spagnolo Rubia che significa bionda. La Rubia non si dimentica..

SIMMENTHAL

€ 8,00/etto

morbidezza ★★★★★☆

marezzatura ★★★★★☆

intensità ★★★★★☆

reperibilità ★★★★★☆

Razza bovina originaria della Valle di Simmen in Svizzera, ma allevata anche nella Baviera, in Germania, nota per la sua carne di alta qualità, qualità ottenuta dalla tipologia di allevamento, rigorosamente al pascolo e con un' alimentazione naturale GRASS FED, quindi senza l' utilizzo di anabolizzanti e farine animali. In sintesi una carne dal sapore ricco proveniente da allevamenti attenti al benessere animale.

FRISONA

€ 7,50/etto

morbidezza ★★★★★☆

marezzatura ★★★★★☆

intensità ★★★★★☆

reperibilità ★★★★★☆

Selezione di bovini allevati in Masuria, in Polonia settentrionale, nella regione dei mille laghi (ex Prussia). Cresciuti allo stato brado, in pascoli a perdita d'occhio, nella fase di finissaggio viene integrata la barbabietola da zucchero per dare una nota dolce a questa carne meravigliosa ed estremamente bilanciata con una eccellente marezzatura. Tra le preferite dello chef!

ANGUS

€ 8,50/etto

morbidezza ★★★★★☆

marezzatura ★★★★★☆

intensità ★★★★★☆

reperibilità ★★★★★☆

L'Angus è un' antichissima razza bovina, la più allevata al mondo, originaria della Scozia. È un bovino molto pesante, se pur di piccola statura, dal pelo raso nero (black Angus) o bruno-rossastro (red Angus) e si distingue dalle altre razze perché non ha le corna. Libero di pascolare e nutrito a fieno e grano, il finissaggio invece viene fatto esclusivamente con mais, ciò permette di ottenere una carne morbida e una distribuzine omogenea del grasso. Una certezza!

I TAGLI DISPONIBILI



T-Bone e Porterhouse entrambi tagli americani, ma ormai diffusi in tutto il mondo, la bistecca con l' immancabile osso a forma di T rovesciata. Si ricavano da un'estremità al centro della lombata. Si differiscono perché nel porterhouse c'è una maggior porzione di filetto.



la Costata è un taglio più piccolo ma anche più saporito, ricavata dalla parte anteriore della lombata.

Anche il Tomahawk insieme al Cowboy Steak sono di origine americana. Il tomahawk proviene dalla parte anteriore della lombata alla quale non viene tagliato l' osso. Grazie alla sua inusuale forma prende il nome "tomahawk" l' ascia da battaglia dei nativi americani. Invece il Cowboy Steak si ottiene tra la 5" e la 12" costola, è molto gustoso e morbido poiché in quel punto la carne è particolarmente marezzata.



Cosa significa DRY AGING o frollatura ?

Nel dry aging (stagionatura a secco) la carne viene fatta riposare in celle frigorifere a una temperatura tra 0 e 4 gradi con un'umidità dell'85-90% e costante aerazione al fine di asciugare in maniera controllata la carne. La temperatura è un fattore fondamentale nel processo di maturazione della carne, troppo freddo blocca i processi enzimatici, mentre temperature eccessive stimolano l'attività degli enzimi ma anche la crescita di microbi patogeni. Stesso vale per l'umidità: troppa favorisce la crescita di batteri, troppa poca comporta un eccessivo restringimento dei tessuti.

All' interno della cella, la carne subisce un cambiamento fisico-chimico, infatti oltre a perdere fino al 30% del suo peso cambia il suo colore e tende a diventare scura, ma aumenta il suo valore poiché diventa molto più tenera, e i sapori risaltano al palato.

VETRINA MACELLERIA

CHE TAGLI PUOI TROVARE?

Nel nostro banco macelleria puoi trovare filetto, cuberoll e picanha di diverse razze e nazionalità.

Il FILETTO si ricava sotto le vertebre lombari, ed è così tenero perché l'animale utilizza molto poco i muscoli da cui è ricavato. L'alto costo è dovuto al fatto che in ogni bovino il filetto che si ricava è molto poco, massimo 4 kg.

Il CUBEROLL è un taglio più grasso, formato da nove muscoli, confina con il filetto ed è il taglio più pregiato in assoluto dopo filetto. Da non confondere con l'entrecôte.

La PICANHA è un taglio della coscia posteriore del bovino, tra lo scamone e la punta di fesa, di forma triangolare con un abbondante e caratteristico strato di grasso nella parte superiore... È proprio questo grasso che ne conferisce tutta la sua succosità.

CHIANINA

morbidezza ★☆☆☆☆
intensità ★★☆☆☆

marezzatura ★☆☆☆☆
reperibilità ★★★★★

FILETTO € 16,00/etto

ANGUS

morbidezza ★★★★★
intensità ★★★★★

marezzatura ★★★★★
reperibilità ★★★★★

FILETTO € 18,00/etto
CUBEROLL € 12,00/etto
PICANHA € 11,00/etto

SIMMENTHAL

morbidezza ★★★★★
intensità ★★★★★

marezzatura ★★★★★
reperibilità ★★★★★

FILETTO € 16,00/etto
CUBEROLL € 10,00/etto

FRISONA

morbidezza ★★★★★
intensità ★★★★★

marezzatura ★★★★★
reperibilità ★★★★★

FILETTO € 15,00/etto
CUBEROLL € 9,00/etto
PICANHA € 8,00/etto

RUBIA GALLEGA

morbidezza ★☆☆☆☆
intensità ★★★★★

marezzatura ★★☆☆☆
reperibilità ★★☆☆☆

FILETTO € 18,00/etto

WAGYU

€ 30,00/etto

morbidezza ★★★★★
intensità ★★★★★

marezzatura ★★★★★
reperibilità ★★☆☆☆

Wagyu è un termine che si riferisce alla selezione di più razze di bovini giapponesi (tra i più conosciuti c'è il Kobe), infatti in giapponese "WA" significa Giapponese e "GYU" manzo. Grazie agli incroci effettuati nei secoli e, a particolari e specifici metodi di allevamento, hanno ottenuto una carne dalle caratteristiche organolettiche e gustative uniche ed inimitabili, ricca di grasso intramuscolare, molto salutare che aiuta il sistema immunitario e lo sviluppo cellulare, fonte di proteine, vitamine e minerali specifici della carne, ma anche Omega-6 e Omega-9 che aiutano a contrastare il colesterolo.

La carne Wagyu non si mangia, si degusta!

“LA DISPONIBILITÀ DI
QUESTI TAGLI POTREBBE
ESSERE LIMITATA”

LE TARTARE

La TARTARE è un piatto a base di carne cruda tagliata a coltello e poi battuta per ottenere la giusta consistenza, marinata e condita. Noi le TARTARE le facciamo solo con filetto di scottona.

SMOK

€ 24,00

150 gr di carne battuta a coltello, olio evo, senape, capperi e tabasco: servito in modalità smoked.

DELICIUS

€ 24,00

150 gr di carne battuta a coltello, sale, olio, pepe, timo, noci, scaglie di parmigiano e crostini di pane croccanti.

SALE E PEPE

€ 20,00

150gr di carne battuta a coltello, olio evo e pepe.

SICILIAN STYLE

€ 25,00

150gr di carne sale, confettura di fichi, succo e zest d'arancia.

LE SPECIALITÀ

Le SPECIALITÀ noi le cuociamo con la tecnica CBT, ovvero "cottura a bassa temperatura", si tratta appunto di una cottura a tempi decisamente prolungati con temperature costanti tra i 50° e gli 75° C. Questa tecnica ci garantisce una cottura dell'alimento, dal centro all'esterno omogenea: la cottura non potrà mai andare oltre il grado determinato e rimanendo nel sacchetto sottovuoto le carni non perdono i succhi, ma nemmeno i principi nutritivi: le carni risultano decisamente più tenere e succose.

Per fare un esempio, le nostre PORK RIBS, un must ormai, vengono cotte in CBT a 75° C per 24 ore.

PORK RIBS

€ 24,00

costine di maiale glassate in salsa BBQ, con patate fritte.

MANZO E FUMO

€ 22,00

ARROSTICINI DI BLACK ANGUS OBERDAN

€ 18,00

PULLED PORK

€ 18,00

con patate fritte.

STINCO DI MAIALE

€ 18,00

con purè di patate.

I CONTORNI

PATATE AL FORNO

€ 6,00

SPINACI

€ 4,00

PANNOCCHIE

€ 6,00

PURÈ DI PATATE

€ 6,00

VERDURE GRIGLIATE

€ 6,00

COPERTO € 3

I prodotti sottolineati, in assenza di reperimento del prodotto fresco, potrebbero essere abbattuti in positivo o in negativo in loco.

*Materia prima surgelata all'origine

FRITTI

*DIPPERS 
patate fritte con buccia

€ 4,00

*CHIPS CHEDDAR E BACON  
patate fritte con cheddar e bacon croccante

€ 6,00

*MOZZARELLA STICK     
mozzarelline panate

€ 6,00

*MIX FRITTO
mix di tutte le nostre frittiture

per 2 persone € 14,00

*NUGGETS DI POLLO     
bocconcini di pollo panati

€ 6,00

*ANELLI DI CIPOLLA     
anelli di cipolle panate

€ 6,00

*ALETTE DI POLLO BBQ     

€ 8,00

*SUPER MIX FRITTO
mix di tutte le nostre frittiture

per 4 persone € 28,00

HAMBURGER

Tutti i nostri hamburger sono serviti con patate fritte

BEEFORE € 14,00

Hamburger di manzo, scamorza, cipolla caramellata, salsa burger, bacon croccante, pomodoro a fette e misticanza.



PULLED PORK € 14,00

Spalla di maiale sfilacciata condita con insalata coleslaw.



DOUBLE € 16,00

2 Hamburger di manzo, 2 x cheddar, lattuga, maionese all' erba cipollina, salsa BBQ e 2 x bacon croccante.



BRISKET SMOKED € 16,00

Punta di petto di manzo, scamorza, salsa BBQ servito in modalità smoked.



CHICKEN € 12,00

Hamburger di pollo, cheddar, pomodoro a fette, senape, lattuga e carote.



CRUNCY CHICKEN € 12,00

*Pollo panato e croccante, lattuga, pomodoro a fette, salsa BBQ.



INSALATE E BRUSCHETTE

CHICKEN CAESAR SALAD € 12,00
lattuga, pollo grigliato, crostini di pane dorato, petali di grana padano e salsa Caesar.

MIX SALAD € 6,00
misticanza, carote, mais, pomodoro e mozzarella.

CRUNCHY CHICKEN SALAD € 10,00
*pollo fritto e croccante, lattuga, carota, pomodoro, mais, petali di padano.

MEET SALAD € 14,00
bocconcini di manzo, misticanza, petali di grana e glassa di aceto balsamico.

BRUSCHETTA AL POMODORO € 6,00

BRUSCHETTA CAPULIATO E CREMA AL PARMIGIANO € 8,00

I prodotti sottolineati, in assenza di reperimento del prodotto fresco, potrebbero essere abbattuti in positivo o in negativo in loco.

*Materia prima surgelata all'origine

COPERTO € 3

I DRINK

E CHI LO DICE CHE CON LA CARNE NON SI POSSA
SORSEGGIARE UN BUON DRINK?

NEGRONI

€ 10,00

Gin, Bitter Campari, Vermouth rosso E Ghiaccio.

Il Negroni è sicuramente fra i cocktail italiani più conosciuti al mondo. Il gusto è inconfondibile, il vermouth rosso ed il campari danno al Negroni quel tocco deciso che lo rende un abbinamento perfetto con qualunque carne grigliata soprattutto con la Rubia Gallega.

~ 28 % VOL.

GIN TONIC

12,00

GIN, ACQUA TONICA, FETTINA DI LIMONE E GHIACCIO.

Il Gin Tonic è sicuramente un classico delle grigliate a base di carne rossa e si abbina perfettamente alle bistecche in dry aging. Il ginepro da cui si ottiene il gin, molto spesso si usa per marinare la carne, mentre l'acqua tonica e il limone puliscono il palato equilibrando i sapori grazie all'acidità del limone.

~ 12 % VOL.

MOSCOW MULE

€ 8,00

VODKA, GINGER BEER, ZENZERO, SUCCO DI LIME E GHIACCIO.

Il Moscow Mule rinfrescante e leggero, ottimo per ripulire la bocca dai grassi della carne, da provare con le Pork Ribs o con la picanha.

~ 12 % VOL.

SICILIAN GIN TONIC

12,00

GIN ETNEUM, ACQUA TONICA FOTONICA, FETTINA DI LIMONE E GHIACCIO.

Il Gin Tonic è sicuramente un classico delle grigliate a base di carne rossa e si abbina perfettamente alle bistecche in dry aging. Il ginepro da cui si ottiene il gin, molto spesso si usa per marinare la carne, mentre l'acqua tonica e il limone puliscono il palato equilibrando i sapori grazie all'acidità del limone.

~ 13 % VOL.

TOMMY'S MARGARITA

€ 8,00

TEQUILA, SUCCO DI LIME, SCIROPPO D'AGAVE E GHIACCIO.

Il dolce del succo d'agave e il retrogusto del lime creano il contrasto giusto per piatti come alette di pollo marinate, l'entrancha di angus, il brisket burger ma anche le tartare.

~ 33 % VOL.

MANHATTAN

€ 8,00

WHISKY, VERMOUTH ROSSO, ANGOSTURA, CILIEGINA AL MARASCHINO, BUCCIA D'ARANCIA E GHIACCIO.

Il Manhattan, grazie alla presenza del Whisky e dell'angostura si sposa perfettamente con la carne d'agnello o in generale con carni particolarmente grasse, speziate piccanti e dal sapore deciso.

~ 33 % VOL.

PANACHÈ

€ 6,00

BIRRA BIONDA E GAZZOSA AL LIMONE.

In Germania conosciuto come Radler, unisce la birra al gusto del limone e la rende ancor più rinfrescante, saporita e al contempo leggera. Da provare con le Pork Ribs, l'Entrancha di Angus, ma anche con la tagliata di Cuberoll.

~ 2,5 % VOL.

MOJITO

€ 8,00

RUM BIANCO, MENTA, SODA, ZUCCHERO DI CANNA, LIME, SUCCO DI LIME E GHIACCIO.

Il Mojito si compone di rum, menta, lime e una parte zuckerina, un mix che richiama cibi molto speziati che necessitano una pulizia frequente della bocca, come i piatti a base di carne di maiale, hamburger farciti oppure con i fritti.

~ 18 % VOL.

SPRITZ

€ 6,00

APEROL o CAMPARI, PROSECCO, FETTINA D'ARANCIA, ACQUA FRIZZANTE E CHIACCIO.

Il cocktail da aperitivo per eccellenza, ha lo scopo di stimolare l'appetito, per questo lo consigliamo con il Tagliere o con il Super mix appetizer.

~ 9/15 % VOL.

HUGO SPRITZ

€ 8,00

LIQUORE AL SAMBUCCO, PROSECCO, FETTINA DI LIMONE, SODA E CHIACCIO.

Il gusto morbido del Saint Germain si mescola al prosecco e alla soda per creare una variante fruttata e dolce. Ideale da abbinare al Tagliere o ai dessert a base di ricotta come la Ricotta e pera, è perfetto anche con le Tartare.

~ 8 % VOL.

LE BIRRE ALLA SPINA

ESTRELLA DAMM	bionda cl 0.20	5,4 %	€ 3,00
ESTRELLA DAMM	bionda cl 0.40	5,4 %	€ 5,00
NORBERTUS KARDINAL	rossa cl 0.30	7,5 %	€ 5,00

LE BIRRE IN BOTTIGLIA

KLOSTER GOLD HELL	bionda cl 0.50	5,4 %	€ 6,00
KLOSTER WEISSE HELL	bianca cl 0.50	5,2 %	€ 6,00
KLOSTER POCULATOR	scura cl 0.50	7,4 %	€ 7,00
DAMM INEDIT	bianca non filtrata cl 0.75	4,8 %	€ 13,00
DAMM DAURA	bionda senza glutine cl 0.33	 5,4 %	€ 4,00

I SOFT DRINK

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE	€ 3,00
COCA COLA/COCA COLA ZERO	€ 2,50
FANTA	€ 2,50
SPRITE	€ 2,50
BEVANDA AL CHINOTTO	€ 3,00
BEVANDA AL BERGAMOTTO	€ 3,00
BEVANDA AL LIMONE E CHINA	€ 3,00
ROBUR FERRO CHINA	Integratore alimentari a base di ferro e china € 4,00
GINGER ALE/GINGER BEER	€ 2,50
THE PESCA/LIMONE	€ 2,50
ACQUA TONICA	€ 3,00
SUCCO DI FRUTTA	€ 3,00

DESSERT

CHEESECAKE	€ 5,00
TIRAMISÙ	€ 5,00
CANNOLO	€ 4,00